

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa susupasteurisasi dengan penambahan tepung kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) memiliki mutu dan kualitas yang baik. Hasil pengujian terhadap *Total Plate Count* (TPC) nyata menurunkan total mikroba sampai $2,20 \times 10^2$ log₁₀ CFU/mL dengan penambahan tepung kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) dan sesuai dengan standar SNI 01-3951-1995 tentang susupasteurisasi dan pada penambahan 10% dapat mengurangi TPC pada susu segar. Kapang sesuai dengan batas maksimum yang ditetapkan yang ditetapkan oleh Badan Pengawasan Obat dan Makanan yaitu 2×10^2 koloni/g dan pada penambahan 7,5% tepung kulit manggis bagus, dan Coliform yang ditetapkan oleh SNI 01-3951-1995 berada di bawah 10 koloni/mL aman dan layak untuk dikonsumsi.

5.2. Saran

Penelitian lebih lanjut disarankan untuk menguji mikrobiologis patogen dalam susupasteurisasi dengan penambahan tepung kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.).

